

100 birre nel castello, degustazione al Castello di Malpaga

Quattroerre promuove la selezione con produttori ed esperti, oltre a un menù a tutta birra. Lunedì 18 e martedì 19 marzo



19 birrifici, 100 birre da degustare (di cui 43 alla spina) in un contesto storico unico come il Castello di Malpaga di Cavernago, scrigno d'arte e cultura bergamasca, sede

l condottiero Bartolomeo Colleoni, capitano di ventura agli ordini della Repubblica di Venezia. Un contesto esclusivo che già aveva ispirato



l'edizione speciale del birrificio Otus, Malpagus, oggi scelto da Quattroerre Group di Torre de' Roveri, dagli anni Ottanta pionieri nella selezione di birre speciali oltre che produttori, per presentare agli addetti ai lavori una selezione unica. Due giornate intere, dalle 11 alle 18, il 18 e 19 marzo, a tutta birra, dedicate agli operatori del settore Ho.re.ca., pronti a scoprire dall'incontro con i produttori da Austria, Belgio, Germania e Italia, tecniche e segreti di produzione. Alla selezione di birre in bottiglia si affianca quella alla spina, mentre una pausa gastronomica nelle sale del castello, con ricette che impiegano in modo creativo un ingrediente versatile come la birra, suggerirà abbinamenti inediti. Lo staff tecnico e commerciale di Quattroerre supporta bar, pub, ristoranti e locali nell'individuazione delle birre più adatte allo stile di ogni pubblico esercizio.

Un'occasione per comporre una carta delle birre differenziante e competitiva. L'evento coinvolgerà oltre 1000 responsabili di hotel, ristoranti, caffetterie, bar, pub in un'atmosfera informale e spumeggiante.